STAATSCOURANT
Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.
Nr. 17783
2 juli
2015

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, publicatie productdossier BOB Istarski pršut/Istrski pršut

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C 186 van 5 juni 2015 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie van bijgaand productdossier, kan tot uiterlijk 5 augustus 2015 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2015/C 186/08)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad([1]) bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen([2])

„ISTARSKI PRŠUT"/„ISTRSKI PRŠUT"

EG-nr.: MULTI-PDO-0005-01041 – 04.10.2012

BGA () BOB (X)

1. Naam

„Istarski pršut"/„Istrski pršut"

2. Lidstaat of derde land

Republiek Kroatië/Republiek Slovenië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt enz.).

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Istarski pršut"/„Istrski pršut" is een verduurzaamd, gedroogd en gezouten vleesproduct gemaakt van een varkensham zonder de poot, de huid en het onderhuidse vet, maar met de heupbeenderen, dat met zeezout en kruiden droog wordt gepekeld, aan de lucht wordt gedroogd zonder te roken en vervolgens gedurende minstens twaalf maanden wordt gedroogd en gerijpt.
„Istarski pršut"/„Istrski pršut" heeft een uitgerekte vorm door de aanwezigheid van de heupbeenderen. De poot is vanaf het spronggewricht verwijderd van de ham en ook de huid en het onderhuidse weefsel zijn verwijderd, behalve het deel onder het spronggewricht (10-15 cm). „Istarski pršut"/„Istrski pršut" heeft gelijkmatige rondingen en vlakke oppervlakken die zuiver zijn of bedekt zijn met een dunne schimmellaag. De doorsnede van het spierweefsel heeft een gelijkvormige rozerode kleur



zonder uitgesproken verkleuringen. Het vet moet wit zijn. „Istarski pršut"/„Istrski pršut" heeft een kenmerkend, uitgesproken aroma van gedroogd rijp varkensvlees en kruiden en een gematigde zoute smaak.
Wanneer het product klaar is voor verkoop, heeft het de volgende fysisch-chemische eigenschappen: het natriumchloridegehalte is minder dan 8% en de wateractiviteit (aw) is minder dan 0,93.
„Istarski pršut"/„Istrski pršut" moet minstens 7 kg wegen wanneer het in de handel wordt gebracht.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

„Istarski pršut"/„Istrski pršut" wordt gemaakt van de hammen van varkens die afstammen van zuivere rassen en kruisingen ervan, uitgezonderd het ras Piétrain en zijn kruisingen.
Op het moment van de slachting moet het gemiddelde levende gewicht van de varkens per groep hoger zijn dan 160 kg. De varkens moeten bovendien minstens negen maanden oud zijn. De hammen worden zo afgesneden dat de beenderen van het heupgewricht (darmbeen, zitbeen en schaambeen) niet worden verwijderd, maar het heiligbeen en de staartwervels wel. Het heiligbeen wordt verwijderd door het sacro-iliacale gewricht door te snijden. De afgesneden hammen moeten meer dan 13 kg wegen.

3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)

De varkens die worden gebruikt voor de productie van „Istarski pršut"/„Istrski pršut", worden vetgemest met mengvoeder. Alle ingrediënten van het mengvoeder moeten afkomstig zijn van het in punt 4 beschreven gebied waarin de grondstoffen mogen worden geproduceerd. Dat is niet van toepassing op de mineralen, vitaminen en andere additieven die aan het mengvoeder worden toegevoegd. De oorsprong van alle ingrediënten moet opspoorbaar zijn van de productieplaats tot de stal.
Naast het mengvoeder mogen de varkens tarwe of tarwezemelen, verse klaver en luzerne, pompoen, kolen, voederbieten, suikerbietenpulp, wei en gekookte aardappelen krijgen die ook uit hetzelfde gebied moeten komen. Voor het vetmesten mag geen gebruik worden gemaakt van bierdraf afkomstig van brouwerijen, spoeling en slachthuisafval.
Voeders die afkomstig zijn van buiten het productiegebied van de grondstoffen, mogen worden toegevoegd in overeenstemming met de regels inzake het voederen van dieren, die van toepassing zijn op oorsprongsbenamingen voor producten van dierlijke oorsprong.

3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle productiefasen van „Istarski pršut"/„Istrski pršut" moeten worden uitgevoerd binnen het in punt 4 omschreven geografische gebied.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.

„Istarski pršut"/„Istrski pršut" mag in één stuk (in zijn geheel) in de handel worden gebracht of in verpakkingen met ontbeende gedroogde ham, grote of kleine stukken gedroogde ham of gedroogde ham in plakken. Deze soorten gedroogde ham moeten vacuüm of onder gemodificeerde atmosfeer worden verpakt.
De gedroogde ham mag uitsluitend in het productiegebied van „Istarski pršut"/„Istrski pršut" worden ontbeend en in stukken of in plakken worden gesneden om in porties te worden verdeeld, te worden verpakt en ten slotte te worden verkocht. Het feit dat het product uitsluitend in porties wordt verdeeld en wordt verpakt in het productiegebied, vereenvoudigt de controle van dit proces aanzienlijk, vergemakkelijkt de uitvoering van het opspoorbaarheidssysteem, beperkt het risico op fraude en misbruik van etiketten en garandeert dat het product de kwaliteit heeft die de consument eist. Door het snijden en verpakken binnen het productiegebied te houden, kan dit proces door de producenten zelf worden uitgevoerd of door andere personen die de vereiste vaardigheden hebben en vertrouwd zijn met de specifieke kenmerken en de kwaliteit van „Istarski pršut"/„Istrski pršut". Daardoor blijft de originele kwaliteit van het product ook na het snijden en verpakken gegarandeerd.

3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering

Na de rijping krijgen alle hammen een brandstempel met een gemeenschappelijk brandmerk voor het gehele productiegebied van „Istarski pršut"/„Istrski pršut" en de nummercode van de producent. Het gemeenschappelijke brandmerk is hieronder weergegeven.



Wanneer het volledige product of eender welke vorm van verpakking in de handel wordt gebracht, moeten op het product het gemeenschappelijke brandmerk en het opschrift „Istarski pršut"/„Istrski pršut" worden aangebracht.
Het opschrift „Istarski pršut"/„Istrski pršut" moet duidelijk leesbaar en onuitwisbaar zijn en de tekens moeten voldoende groot zijn en zich in lettertype en -kleur duidelijk onderscheiden van andere aanduidingen.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het productiegebied van de grondstof voor „Istarski pršut"/„Istrski pršut" is beperkt tot het productiegebied van het product zelf en de volgende provincies van de Republiek Kroatië: Primorje-Gorski Kotar (alleen het vasteland), Karlovac, Sisak-Moslavina, Zagreb, Bjelovar-Bilogora, Koprivnica-Križevci, Međimurje, Virovitica-Podravina, Požega-Slavonia, Slavonski Brod-Posavina, Osijek-Baranja en Vukovar-Syrmia.
Het productiegebied van „Istarski pršut"/„Istrski pršut" omvat een deel van het Istrische schiereiland zonder de eilanden.
De grens van het geografische productiegebied van „Istarski pršut"/„Istrski pršut" begint bij Stupova Cove, op de grens tussen de provincies Istrië en Primorje-Gorski Kotar, en loopt vervolgens naar het noorden langs die grens tot aan de landsgrens met de Republiek Slovenië.
Vervolgens loopt de grens van het productiegebied naar het westen tot op het grondgebied van de Republiek Slovenië, ten zuiden van Ravni Kot, waarna ze naar het noordwesten loopt over Vincarija voordat ze zuidwaarts reikt tot Glavičorka, waar ze even naar het westen draait en vervolgens opnieuw naar het noordwesten naar Lipica en verder naar Mala Vrata. Hier draait de grens westwaarts naar Jelovšćina, vervolgens naar het zuidwesten tot aan Blažinov Vrh, waar ze een scherpe bocht naar het westen maakt ten noorden van Stružnjak en Gnojin en vervolgens in zuidwestelijke richting loopt tot aan de weg tussen Jelovice en Podgorje. De grens volgt die weg in noordwestelijke richting via Podgorje, voorbij Praproće en Črnotiče in het zuiden. Ze blijft de weg volgen naar het noorden van Kastelec en maakt voor Sočerb een bocht naar de Sloveens-Italiaanse grens.
De grens van het productiegebied volgt dan de Sloveens-Italiaanse grens naar het westen tot aan de kust van San Bartolomeo en volgt dan de kustlijn naar het zuidoosten tot aan het beginpunt bij Stupova Cove.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. Specificiteit van het geografische gebied

Het Istrische schiereiland kent voornamelijk een mediterraan klimaat dat verder naar het binnenland geleidelijk verandert in een continentaal klimaat. Beide klimaten worden gekenmerkt door frequente winden die in de winter uit het noorden en het oosten komen. Dit soort winterse winden is gunstig voor de hamproductie die precies in dat seizoen aanvangt (pekelen en drogen). Vooral de bora, een sterke noordoostenwind die van het vasteland naar de zee waait uit de richting van het Učka-gebergte, is uitermate gunstig. Deze wind maakt het mogelijk om „Istarski pršut"/„Istrski pršut" aan de lucht te drogen zonder rook. Dit heeft een belangrijke invloed op de kwaliteit en is wat „Istarski pršut"/„Istrski pršut" zo uniek maakt ten opzichte van andere gedroogde hammen.
De beroemde en unieke smaak van „Istarski pršut"/„Istrski pršut" is niet alleen te danken aan het klimaat, maar ook aan de generatielange ervaring en kennis van de Istrische boeren.
Traditioneel werden de varkens langer dan een jaar gefokt en gevoederd met allerlei soorten voeders die op de boerderij tijdens de verschillende seizoenen beschikbaar waren: klaver en luzerne, pompoenen, kolen, voederbieten, wei, gekookte aardappelen enz. Een van de bijzonderheden van de oude Istrische methode is de samenstelling van de droge pekel die wordt gemaakt van zout in combinatie met één of meer kruiden (zwarte peper, knoflook, laurier, rozemarijn). Andere bijzonderheden zijn de manier waarop de achterham wordt gescheiden van het halve karkas en de manier waarop de ham wordt gevormd en voorbereid. De traditionele en vrij unieke manier waarop de ham wordt afgesneden bijvoorbeeld, stamt uit de tijd dat de boerengezinnen zo veel mogelijk vetweefsel moesten smelten tot vet om het te verduurzamen voor later gebruik. Dat is de reden waarom volgens het traditionele recept in de eerste bereidingsfase van „Istarski pršut"/„Istrski pršut" alle huid en het onderhuidse vetweefsel worden verwijderd van de verse ham, wat eigenlijk ongewoon en zelfs bijna uniek is in de productie van gedroogde ham in vergelijking met andere gebieden. Een andere bijzonderheid bij het afsnijden is

dat de heupbeenderen niet worden verwijderd waardoor er meer vlees overblijft en de ham groter is.
De kunst van hamproductie in Istrië is al eeuwenoud en mettertijd werden de traditionele methoden verfijnd. Het tot hiertoe oudste document uit Istrië waarin expliciet sprake is van de gedroogde ham, dateert van 1580. Het betreft een document van de gemeente Roč waarin in het Glagolitisch staat geschreven dat voor het huwelijksfeest van de prefect onder andere gedroogde ham werd besteld (Dražen Vlahov: „Knjiga računa općine Roč" (1566-1628), Rijksarchief in Pazin, Pazin, 2009, blz. 102-103). Een paar jaar later, meer bepaald in 1594, werd in dezelfde gemeente gedroogde ham besteld en opgediend als middagmaal voor de kapitein van Rašpor (de gouverneur van het Venetiaanse deel van Noord-Istrië) en zijn entourage voor de Sint-Marinafeesten (ibid., blz. 110-111). In een document uit 1612 staat het volgende: „vierhonderd Uskokken staken de Učka over […] De Uskokken stalen veel vee en grote hoeveelheden kaas, gedroogde ham, wijn en andere voedingsmiddelen" (Miroslav Bertoša: „Istra: doba Venecije", Zavičajna naklada Žakan Juri, Pula, 1995, blz. 318). In een document uit 1810 staat dat de duurste vleessoort gezouten varkensvlees was – met name ham en spek (Nevio Šettó: „Napoleon u Istri", IKK Grozd, Pula, 1989, blz. 54, 100, 112, 116, 139, 141).
De traditie om „Istarski pršut"/„Istrski pršut" te produceren op boerderijen in de steden Manžan, Nova Vas en Bertoki wordt beschreven door Stanislav Renčelj in zijn boek „Suhe mesnine narodne posebnosti" (Kmečki glas, Ljubljana, 1990, blz. 169, 209, 211).

5.2. Specificiteit van het product

De specifieke kenmerken van „Istarski pršut"/„Istrski pršut" worden voornamelijk bepaald door drie factoren: de grondstof, de traditionele productietechnologie en de organoleptische eigenschappen van het product.
De specifieke kenmerken van de grondstof zijn het gevolg van het gecontroleerd fokken van pure varkensrassen. Deze rassen worden overeenkomstig speciale vereisten gevoederd en langer vetgemest tot ze gemiddeld meer dan 160 kg wegen. De varkens moeten veel wegen op het moment dat ze worden geslacht om zware verse hammen te verkrijgen. Als gevolg van het bijzondere productieproces gaat tijdens het drogen en rijpen immers heel wat water verloren.
Volgens de traditionele productiemethode worden bij het afsnijden van de hammen de heupbeenderen (darmbeen, schaambeen en zitbeen) niet verwijderd. Dit is geen standaardprocedure voor de productie van gedroogde ham in andere regio's. Na het afsnijden en afronden van de ham is de femurkop (caput femoris – kop van het dijbeen) dan ook niet meer te zien. Bij andere soorten gedroogde ham is die van binnenuit of vanuit het midden wel nog goed te zien en is dit een van de belangrijkste visuele kenmerken. In „Istarski pršut"/„Istrski pršut" is de femurkop niet te zien omdat die verborgen zit in het heupbeen (acetabulum).
Het verwijderen van de huid en het onderhuidse vetweefsel over de hele oppervlakte, dus tot op het vlees, is een zeer ongewone techniek om de ham af te snijden. De afgesneden hammen worden met een mengeling van zeezout en peper, knoflook, laurier en rozemarijn droog gepekeld. De toevoeging van zo veel kruiden tijdens het pekelen is nog een andere kenmerkende eigenschap van de productie van „Istarski pršut"/„Istrski pršut". Het verwijderen van de huid zorgt er niet alleen voor dat het vlees beter droogt (gewichtsverlies) dan bij andere soorten ham, maar is ook de oorzaak van een ander kenmerk, namelijk de groei van schimmel op de buitenkant van de ham.
De specifieke organoleptische eigenschappen van „Istarski pršut"/„Istrski pršut" zijn in de eerste plaats duidelijk dankzij zijn kenmerkende uitzicht: de afwezigheid van huid en onderhuids vetweefsel, de aanwezigheid van de heupbeenderen waardoor de ham een ongewone uitgerekte vorm heeft, en vaak de vorming van schimmel van verschillende afmetingen aan de oppervlakte.
Het eindproduct wordt gekenmerkt door een bijzonder aroma, een milde, enigszins zoute smaak, een uniforme rozerode kleur en een wenselijke consistentie van het spierweefsel. De gedroogde ham bevat geen additieven dankzij de traditionele productiemethode.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

Het verband tussen „Istarski pršut"/„Istrski pršut" en Istrië kan worden toegeschreven aan de aanwezigheid van gunstige natuurlijke omstandigheden: er zijn geen extreem lage temperaturen in de winter wanneer de lucht wordt gekoeld en gedroogd door de frequente winden die ideaal zijn om de ham natuurlijk te laten drogen. Een initiële lage temperatuur en een geleidelijke daling van de relatieve vochtigheid zorgen ervoor dat het droogproces van de ham op een regelmatige manier verloopt. Dat is ook de reden waarom het pekelen van de hammen (de initiële productiefase) alleen mag plaatsvinden tussen 15 oktober en 20 maart. Dit is één van de pijlers van de traditionele productiemethode.
Deze klimaatomstandigheden zorgen voor een ideale omgeving voor de productie van traditionele „Istarski pršut"/„Istrski pršut" die uitsluitend aan de lucht is gedroogd, zonder rook, en beïnvloeden zo aanzienlijk de kwaliteit en het unieke karakter van deze gedroogde ham.
De typische kenmerken van „Istarski pršut"/„Istrski pršut" zijn ook het gevolg van het culturele



erfgoed van de Istrische landbouwgemeenschappen, m.a.w. van de generatielange ervaring en kennis van de Istrische boeren. Zij gebruikten voor de productie van gedroogde ham uitsluitend zeer zware varkens (meer dan 160 kg) die werden gevoederd met klaver, luzerne, pompoenen, kolen, voederbieten, wei, gekookte aardappelen enz.
De manier waarop de hammen worden afgesneden voor de productie van „Istarski pršut"/„Istrski pršut" stamt uit de tijd dat de boerengezinnen zo veel mogelijk vet moesten verkrijgen om te verduurzamen voor later gebruik. Dat is de reden waarom volgens het traditionele recept in de eerste bereidingsfase van „Istarski pršut"/„Istrski pršut" alle huid en het onderhuidse vetweefsel worden verwijderd van de verse ham om alleen het vlees over te houden. Dit is eigenlijk ongewoon en zelfs bijna uniek in de productie van gedroogde ham in vergelijking met andere gebieden, waar de hammen doorgaans met de huid worden gedroogd. Een ander kenmerk van „Istarski pršut"/„Istrski pršut" is de traditionele manier om de hammen af te snijden met behoud van de heupbeenderen. Daardoor zijn de hammen altijd iets groter en zwaarder dan de gedroogde hammen uit andere gebieden.
Doordat de ham wordt gedroogd zonder de huid en het onderhuidse vetweefsel, waardoor de hele oppervlakte van het spierweefsel rechtstreeks aan de lucht wordt blootgesteld en de oppervlakte wordt bedekt met schimmel tijdens de rijpingsfase, verloopt het rijpingsproces een beetje anders en komen vervolgens de organoleptische eigenschappen tot stand die kenmerkend zijn voor „Istarski pršut"/„Istrski pršut".
Het specifieke aroma en de specifieke smaak van „Istarski pršut"/„Istrski pršut" zijn ook het gevolg van de verschillende kruiden die aan de droge pekel worden toegevoegd. De kruiden hebben een grote invloed op het aroma van „Istarski pršut"/„Istrski pršut". In tegenstelling tot andere soorten gedroogde ham komt immers het hele oppervlak van de ham in contact met de kruiden waardoor hun aroma gemakkelijker en dieper kan doordringen in alle delen van de ham.
http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/
Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/
Istrski_prsut_specifikacija.pdf

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006([3]))
http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/ISTARSKI%20PRSUT/
Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda%20Istarski%20pršut-Istrski%20pršut.pdf

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.
([2]) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12, vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.
([3]) Zie voetnoot 2.